

Weihnachtstorte mit Eierlikör "Naked Cake Style"

Zutaten

für eine Torte Ø 18 cm und ca. 11 cm hoch

Für den Teig:

8 Eier
350 g Zucker
400 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
1 Msp Backpulver
1 TL Spekulatiusgewürz

Für die Füllungen:

Für die Preiselbeersahne:

150 ml Sahne
30 g Zucker
1 Pkg Sahnesteif
4 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Für die Kakaosahne:

150 ml Sahne
30 g Zucker
25 g Kakao
2 TL Rum

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne:

150 ml Sahne
30 g Zucker
1 Pkg Sahnesteif
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Schokoguss:

100 g Zartbitterkuvertüre
1,5 TL Kokosöl

Für die Dekoration (nach Belieben):

frische Cranberries
Zweige
Zapfen (z.B. von Kiefer, Buchsbaum, Stechpalme, Tanne)
evtl. etwas mit Kakao eingefärbtes Marzipan, um die Dekoration einfacher befestigen



[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Eierlikör "Naked Cake Style"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Weihnachtstorte mit Eierlikör "Naked Cake Style"

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker cremig rühren, dann die Haselnüsse mit dem Backpulver und dem Spekulatiusgewürz unterrühren.
2. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Ø 18 cm Springform geben und bei 180° C Ober-Unterhitze 45 Min. backen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.
3. Die Teigböden auskühlen lassen und jeweils waagrecht mittig durchschneiden.
4. Für die Preiselbeersahne die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steifschlagen, dann die Preiselbeeren langsam unterrühren. Die Sahne auf den ersten Boden streichen. Den zweiten Boden draufsetzen.
5. Für die Kakaosahne die Sahne mit Zucker und Kakao steifschlagen. Dann den Rum unterrühren. Die Sahne auf den zweiten Boden verstreichen und den dritten Teigboden draufsetzen.
6. Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steifschlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unterrühren. Zwei gestrichene Esslöffel von der Sahne abnehmen und kalt stellen. Die übrige Sahne auf den dritten Boden streichen. Vierten Boden als Deckel aufsetzen.
7. Die Torte gut durchkühlen lassen. Dann den Rand der Torte mit den zwei Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne so bestreichen, dass die Schichten noch sichtbar sind.
8. Für den Schokoguss Kuvertüre schmelzen und das Kokosöl unterrühren. Die Tortenoberseite mittig damit begießen. Mit einer Streichpalette (oder einem breiten Messer) die Kuvertüre bis zum Rand verstreichen, so dass die Schokolade über die Seiten heruntertropft.
9. Kuvertüre erkalten lassen. Die Torte je nach Wunsch dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Eierlikör "Naked Cake Style"](#)